

PAVLOVA

et compotée de cerises



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 2 h 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- MERINGUES FRANCAISES : - 6 blancs d'oeufs tempérés - 250 g de sucre glace (voir la recette) - 1 pincée de sel - COMPOTEE DE CERISES : - 200 g de cerises dénoyautées - (fraîches, au sirop ou décongelées) - 4 c.s. de sucre en poudre - DECORATION: - 200 ml de crème fouettée (voir la recette) - 100 g de pistaches concassées

MERINGUES FRANCAISES

1. Préchauffez le four à 110°C (th.2/3).
2. Installez le batteur à blancs. Placez les blancs d'oeufs et la pincée de sel dans la cuve propre et sèche. Lancez le programme BLANCS EN NEIGE, sans mettre le bouchon du couvercle. Au bout de 4 minutes, ajoutez le sucre glace progressivement par l'ouverture.
3. Tapissez une plaque de four de papier sulfurisé et déposez dessus des tas de meringue de 5 cm de diamètre et 2 cm de hauteur environ à l'aide d'une cuillère.
4. Appuyez légèrement au centre pour créer un creux et enfournez pour 1h30 à 2h. Les meringues sont cuites quand elles se décollent parfaitement.
5. Pendant qu'elles cuisent, réalisez la compotée de cerises.

COMPOTEE DE CERISES

1. Coupez les cerises en deux. Placez-les dans la cuve avec le sucre et lancez le programme EXPERT, 7 minutes/vitesse 2A/120°C.

2. Versez la compotée dans un bol et réservez au frais.

DRESSAGE

1. Lorsque les meringues sont cuites, entrouvrez la porte du four et laissez les meringues refroidir en même temps que le four.

2. Placez une meringue par assiette, déposez une à deux cuillerées à soupe de crème fouettée et une cuillerée à soupe de compotée de cerises par-dessus.

3. Parsemez de pistaches concassées et dégustez immédiatement.

Astuce du chef :

La température et le temps de cuisson des meringues varient en fonction de leur taille mais aussi de votre four (reportez-vous au mode d'emploi de celui-ci).

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »